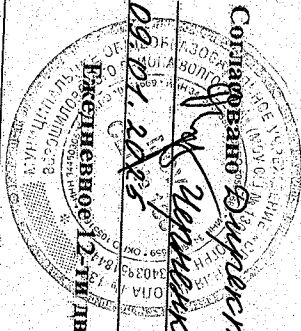


Согласовано *Сидорова И.И.* МОУСШ №130



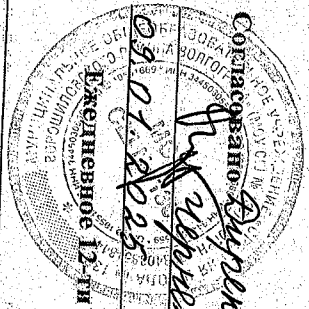
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы №7 МДОУ г. Волпограда

Утверждено: ООО Бюро Маркет
Людмила К.В.
 г. Волпограда

1 Вариант

И름ес пиши, найменование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Обезж.			
ОВЕРЖКА С МАСЛОМ ТТК №543	60	0,84	3,55	4,98	55,15	ТТК №543		
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРЮХ) ТТК №45	200	6,08	4,56	16,00	130,40	ТТК №45		
БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №562	90/30	10,30	10,60	14,10	195,60	ТТК №562		
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОВЯРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129		
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6		
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	40	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7		
Итого за прием пищи:	800	27,54	28,64	112,14	823,98			

Зав. производством *Сидорова И.И.*



Согласовано *Директор МОУ СШ №130*
И.И. Шварцкопф Д.Н.
 09.07.2025
 Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы

Утверждаю: 0000 Виро Маркет
Юрминак В.
 09.07.2025
 7-й лет МОУ г. Волгограда

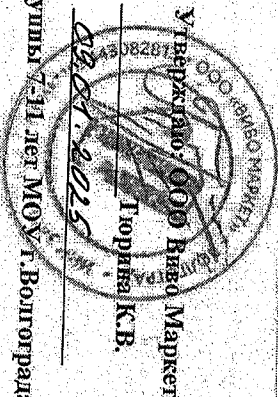
2 Вариант

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сводник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №4	
ШИШ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	200	1,60	3,00	8,00	70,40	ТТК №47	
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ТТК №564	150	12,60	18,40	35,50	358,40	ТТК №564	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	710	21,99	22,58	98,85	693,07		

Зав. производством *Шварцкопф И.*



Согласовано
 Руководитель ИОУСШ №80
 Директор Д.К.
 20.01.2025



Жеделневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгодрада

3 Вариант

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Соборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
КАПИСТА КВАШЕНАЯ							
СУП С КРУТОЙ (рисовая) ТТК №44	60	0,90	0,06	5,10	24,40	ТТК №3	
ЖАРКОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ ТТК №48	200	1,30	4,60	13,10	90,30	ТТК №44	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	150	12,40	17,60	22,20	306,30	ТТК №48	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за присм пищи:	730	23,60	23,58	104,62	727,00		

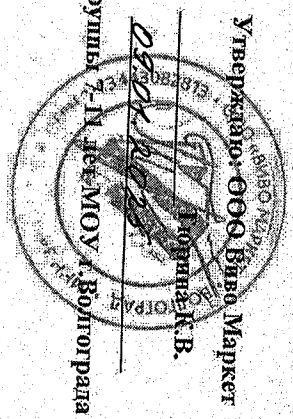
Зав. производством
В. В. В.



Содержано: Рационен меню №130

09.01.2025

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ "Волгодара"



Утверждено: ООО "Биво Маркет"

Модина К.В.

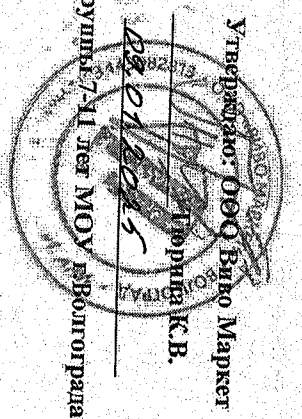
4 Вариант

Продукты, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептура	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕЖА С МАСЛОМ ТТК №543	60	0,84	3,55	4,98	55,15	ТТК №543	
РАССОЛНИК ЛЕНИН РАДСКИЙ ТТК №204	200	1,50	1,80	9,70	60,70	ТТК №204	
КОПЧЕТА НЕЖНАЯ ТТК №563	90	10,25	10,40	9,80	156,60	ТТК №563	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	760	22,25	25,56	98,20	697,95		

Зав. производством: *Свищова Ю*



Согласовано: *В.В. Давыдов* ШОУСШ №130
 09.01.2025
 Ежесуевное 12-ти дневное меню для обеспечения горчим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ «Богдогорада»

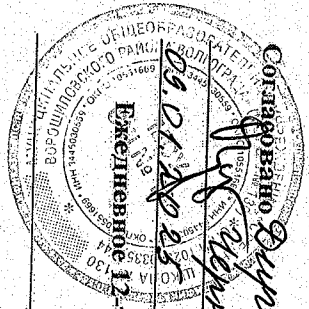


Утверждено: ООО «Вино Маркет»
 09.01.2025
 Формин К.В.

5 Вариант

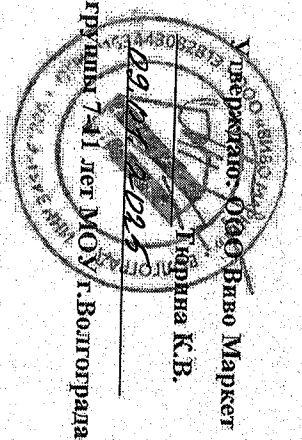
Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №27	
ШИШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	200	1,60	3,00	8,00	70,40	ТТК №47	
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	12,00	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	55	4,35	0,55	26,57	130,14	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕРЛЕВАНЫЙ ТТК №7	55	3,65	0,66	18,70	95,35	ТТК №7	
Итого за присы пиши:	720	22,42	23,21	97,07	674,02		

Зав. производством *С.В. Давыдов*



Согласовано
 Директор ИОУСМ №130
 Черненко Д.Ж.

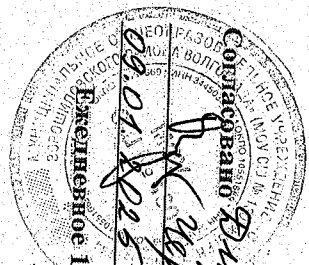
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда



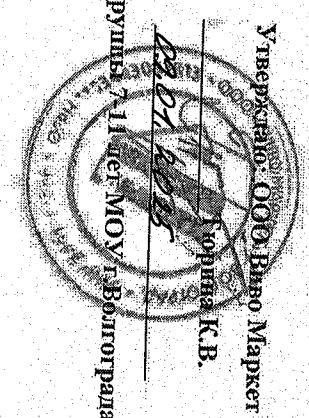
6 Вариант

Присл. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ОУРЕЦ СОЛЕННЫЙ							
СУП С КРУПНОЙ (рисовая) ТТК №44	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №4	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №71	200	1,30	4,60	13,10	90,30	ТТК №44	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	150	1,160	16,60	20,80	287,20	ТТК №71	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
Итого за присл. пищи:	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за присл. пищи:	730	22,37	22,58	99,11	691,10		

Зав. производством
 Савченко Ю



Составлено директором МОУСШ №130
 09.01.2015
 Еженедельное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ «Волгограда»

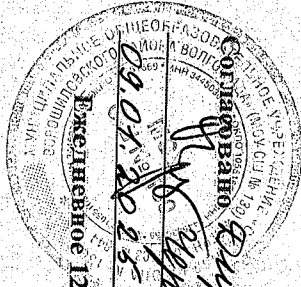


Утверждено: ООО «Виво Маркет»
 09.01.2015
 Корнева К.В.

7 Вариант

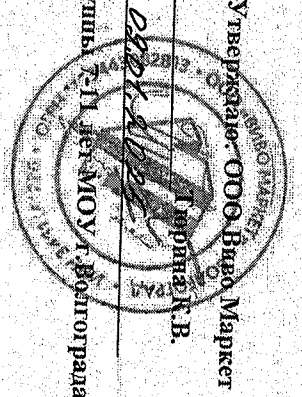
Прим. пицца, наименование блюда	Масса порция	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
ПОМИДОР СОЛЕНЫЙ								
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ТТК №28	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №27		
КОГНЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	200	1,70	3,00	10,70	75,00	ТТК №28		
КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ ТТК №180	90	10,2	11,3	11,3	199,2	ТТК №77		
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	150	7,60	8,90	35,60	224,70	ТТК №180		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7		
Итого за прием пицци:	790	26,68	24,22	108,54	740,05			

Зав. производством: *Савченко В.*



Составлено
 Директору МООУ М.Н.30
 09.07.2025

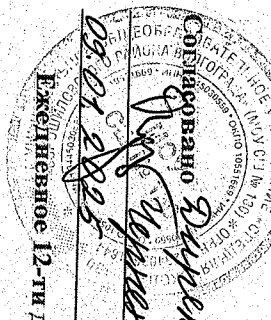
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МООУ г.Волгограда



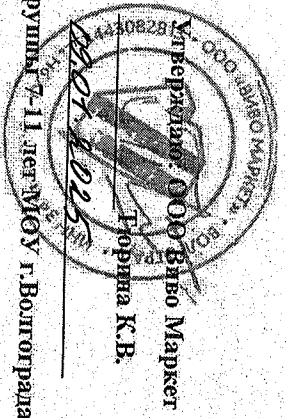
8. Вариант

Прем ниши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	60	0,90	0,06	5,10	24,40	ТТК №3	
СУП С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	200	1,92	6,58	12,56	96,80	ТТК №46	
ПРЕЖКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ ТТК №488	150	10,40	14,60	30,10	261,30	ТТК №488	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,26	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКОВАННЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за прием ниши:	730	22,12	22,56	111,78	686,50		

Зав. производством *Савельев В.*



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгограда

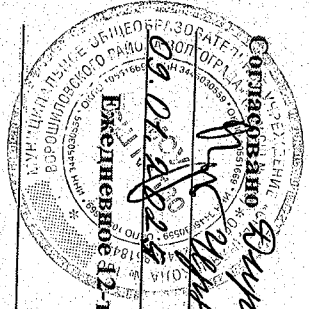


Составлено *Зинченко И.И.*
 Проверено *О.К.*
 № 109СШ/130

9 Вариант

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕН СОЛЕННЫЙ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №4	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) ТТК №43	200	6,08	4,56	16,00	130,40	ТТК №43	
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	130	12,00	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	50	3,30	0,60	16,70	86,66	ТТК №7	
Итого за присм пищи:	700	25,31	24,62	95,61	691,33		

Зав. производством *Зинченко И.И.*



Составлено
 Руководитель ШОУСГАК 1/130
 Д.П. Д.П. Д.П.
 Руководитель Д.П.

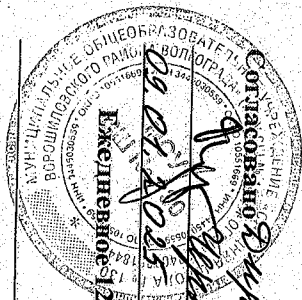
Утверждено: 000 Виво Маркет
 Директор К.В.
 Руководитель

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеды) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгодара

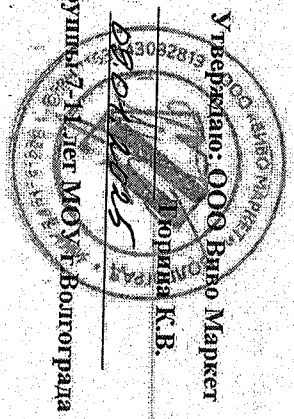
10 Вариант

Прим. пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕЖА ОТВАРНАЯ ТТК №5	60	0,60	0,06	5,10	24,40	ТТК №5	
ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47	200	1,60	3,00	8,00	70,40	ТТК №47	
ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ТТК №116	200	22,3	19,3	52,5	433,8	ТТК №116	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАШЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	20	1,58	0,20	9,66	47,30	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	710	28,24	22,92	100,28	687,90		

Зав. производством *Д.П. Д.П. Д.П.*



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горнячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 2-4 лет МОУ г. Волгограда



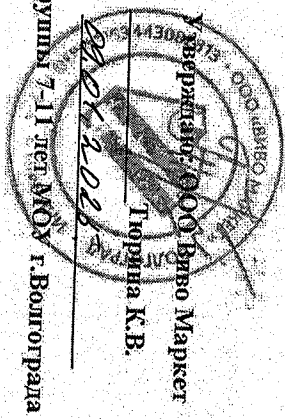
11 Вариант

Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СОЛЕНЫЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №27	
РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТТК №204	200	1,50	1,80	9,70	60,70	ТТК №204	
ПТИЦА, тушенная в соусе с овощами ТТК №66	130	12,60	19,40	28,90	313,00	ТТК №66	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	180	0,18	0,00	13,50	52,20	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	710	23,62	22,52	102,52	680,05		

Зав. производством *Ильченко И*



Руководитель МОУСШ №130
 Волгодонск О.И.
 Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горючим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет. МОУ г. Волгодонска



Руководитель МОУСШ №130
 Гуркина К.В.
 Волгоград

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №4	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	200	1,92	6,58	12,56	96,80	ТТК №46	
ВАРЕНИКИ С КАРПОФЕЛЕМ И КУРЦЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ТТК №564	150	12,66	18,40	35,50	358,40	ТТК №564	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	730	23,99	26,36	113,27	768,80		

Зав. производством *Олеговичева Ю.*